CP1370E
CP1370EST

Forno a microonde

manuale dell'utente

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung.
Per ricevere assistenza completa, si prega di registrare il prodotto sul sito

www.samsung.com/global/register

ITALIANO

SAMSUNG

uso del manuale

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG.
Questo manuale contiene informazioni importanti per la sicurezza e la cura del vostro nuovo forno a microonde.
Prima dell'uso, leggere attentamente le istruzioni di sicurezza e conservarle per riferimento futuro.
All'interno dello sportello anteriore troverete una guida di consultazione rapida che descrive le principali operazioni di cottura.

informazioni per la sicurezza

- Prima di utilizzare l'unità, leggere attentamente questo manuale e conservarlo vicino all'apparecchio per eventuale riferimento.
- Utilizzare questo apparecchio solo per gli usi per i quali è destinato, come descritto in questo manuale. Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le seguenti istruzioni operative coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde possono differire da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie online visitando il sito www.samsung.com.

Simboli di sicurezza e precauzioni importanti.

Nel testo vengono utilizzati i seguenti simboli.

⚠ AVVERTENZA	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.
⚠ ATTENZIONE	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.
⚠ ATTENZIONE	Per evitare rischi di incendio, esplosione, scariche elettriche o lesioni personali durante l'uso del forno a microonde, seguire queste precauzioni di base:

	NON tentare di.
	NON disassemblare.
	NON toccare.
	Seguire le istruzioni fornite.
	Estrarre la spina dalla presa di corrente.
	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a massa per prevenire eventuali scariche elettriche.
	Per ricevere assistenza chiamare il Centro di assistenza.
	Nota
	Importante

ATTENZIONE Simboli di avvertenze importanti per l'installazione

L'installazione di questo apparecchio deve essere eseguita da un tecnico qualificato e formato dal produttore. Vedere la sezione “Installazione del forno a microonde”.

Collegare il cavo elettrico a una presa di corrente dedicata. Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare prolunghe.

- Il mancato rispetto di questa precauzione, l'uso di prese multiple o di prolunghe può causare scosse elettriche o incendio.
- Non utilizzare un trasformatore. Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

L'installazione di questo apparecchio deve essere eseguita da un tecnico qualificato o da un centro di assistenza.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche, incendio, esplosione, malfunzionamenti o lesioni.

La posizione di installazione dovrebbe consentire di scollegare facilmente l'apparecchio in caso di necessità.
Per scollegare l'apparecchio, la spina deve essere accessibile oppure deve essere previsto un interruttore sul cavo conforme alle norme vigenti in materia di cablaggi.

L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o materiali infiammabili.
Non installare l'apparecchio in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio o polvere, luce solare diretta o pioggia.
Non installare l'apparecchio in un locale in cui può verificarsi una perdita di gas.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

Questa unità deve essere adeguatamente collegata a massa.
Non effettuare il collegamento a massa dell'unità su condutture del gas, tubature dell'acqua in plastica o linee telefoniche.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche, incendio, esplosione o malfunzionamenti.
- Non collegare mai il cavo di alimentazione a una presa non a massa e verificare in ogni caso che il collegamento a massa sia conforme alle normative locali e nazionali.

ATTENZIONE Simboli di attenzione per l'installazione

Installare l'apparecchio in modo che la spina elettrica sia facilmente accessibile.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio per una eventuale perdita di corrente.

Installare l'apparecchio su una superficie piana in grado di sostenerne il peso.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare vibrazioni, rumore o malfunzionamenti.

Installare l'apparecchio mantenendo una distanza adeguata dalla parete.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio provocato dal surriscaldamento dell'unità.

Sopra il forno lasciare uno spazio sufficiente per consentirne la ventilazione.

ATTENZIONE Simboli relativi a importanti avvertenze per il collegamento elettrico

Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.

- Scollegare la spina dalla presa e pulirla con un panno asciutto.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Inserire in una presa a parete la spina collegandola nella direzione corretta e lasciare che il cavo elettrico corra lungo la parete.

- Inserendo la spina nella direzione opposta, i fili elettrici all'interno del cavo potrebbero subire danni e causare scosse elettriche o incendio.

Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Non piegare o tirare eccessivamente il cavo di alimentazione.
Non torcere o annodare il cavo di alimentazione.
Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, non collocarvi sopra oggetti pesanti, non far correre il cavo tra oggetti, né spingere il cavo dietro l'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Per scollegare la spina dalla presa non tirare il cavo elettrico.

- Scollegare l'alimentazione afferrando la spina.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Se l'apparecchio o il cavo elettrico sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

ATTENZIONE Simboli di attenzione per il collegamento elettrico

Scollegare la spina dalla presa se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo o in caso di temporale.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

ATTENZIONE Simboli relativi a importanti avvertenze per l'uso

In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica. Non toccare né l'apparecchio né il cavo di alimentazione.

- Non utilizzare ventilatori o aspiratori elettrici.
- Una scintilla può causare una esplosione o un incendio.

Durante l'uso dell'apparecchio o subito dopo lo spegnimento, non toccare lo sportello, gli elementi riscaldanti o qualsiasi altra parte dell'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature.

Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Quando si spegne il forno, utilizzare sempre i guanti e gli strumenti di sicurezza forniti insieme al prodotto e verificare che la temperatura interna sia diminuita a sufficienza (aspettare almeno 10 minuti dopo aver spento il grill o disattivato la cottura in modalità combinata) prima di manipolare gli elementi riscaldanti.

Per evitare scottature, utilizzare SEMPRE i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.

Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.
Motivo: La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.

Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:

- Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
- Coprire con un panno pulito e asciutto.
- Non applicare creme, oli o lozioni.
- Rivolgersi a un medico

I cavi di alimentazione danneggiati devono essere sostituiti dal costruttore, da un rivenditore autorizzato o da personale qualificato.

Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.

AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchiatura.

AVVERTENZA: Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini, persone inesperte o con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali senza supervisione o istruzioni.

AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Per evitare scottature, tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di procedere con la sostituzione della lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche.

Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.

- Lo scollegamento della spina dalla presa di corrente durante l'uso dell'apparecchio può causare scintille, scosse elettriche o incendio.

Tenere tutti i materiali da imballo lontano dalla portata dei bambini poiché potrebbero rivelarsi pericolosi se maneggiati incautamente.

- Se per gioco un bambino infila la testa in un sacchetto da imballo potrebbe rimanere soffocato.

Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche, scottature o lesioni personali.

Non usare mai la teglia multiuso per il riscaldamento o lo scongelamento nel forno a microonde.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scintille o un incendio.

Non usare mai questo apparecchio per uno scopo diverso da quello indicato.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può provocare un incendio.

Aprire i contenitori sigillati (vasetti di alimenti per bambini, biberon ecc...) e forare gli alimenti con guscio o pelle (per es. uova, castagne, ecc) con un coltello prima di cuocerli.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature o lesioni per l'eventuale scoppio di questi alimenti.

Non toccare le parti interne del forno subito dopo aver spento l'apparecchio perché potrebbero essere calde dopo un uso prolungato del forno o il riscaldamento di una piccola quantità di cibo.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature.

Non usare fogli di alluminio, oggetti metallici (come contenitori, forchette, ecc) o stoviglie con bordi in oro o argento.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scintille o un incendio.

Non riscaldare mai contenitori di plastica o carta.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può provocare un incendio.

Fare attenzione a non far entrare in contatto il cibo con gli elementi riscaldanti durante l'uso del forno.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio.

Non surriscaldare i cibi.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio.

Non riscaldare alimenti avvolti in fogli di carta, come giornali o riviste.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio.

Non utilizzare o collocare spray od oggetti infiammabili nelle vicinanze del forno.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare incendio o esplosione.

Non aprire lo sportello del forno se il cibo collocato all'interno sta bruciando.

- Aprendo lo sportello del forno, l'ossigeno proveniente dall'esterno potrebbe causare un incendio.

Non inserire dita, corpi estranei od oggetti metallici come spille o aghi nelle aperture di ingresso e uscita aria o nei fori. Se un corpo estraneo viene inserito in una qualsiasi di queste aperture, scollegare la spina elettrica dalla presa e rivolgersi al fornitore o al più vicino centro di assistenza.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o lesioni.

Non riempire MAI il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente.

Non riscaldare MAI il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.

NON toccare gli elementi riscaldanti o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.

Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate.

Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione è danneggiato.

NON accendere il forno a microonde quando è vuoto. L'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato spento per oltre 30 minuti. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. In caso di accensione accidentale, l'acqua verrà assorbita dalle microonde.

AVVERTENZA: Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

AVVERTENZA: I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

Se l'apparecchio risulta allagato, escludere immediatamente l'alimentazione agendo sul contatore e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Se l'apparecchio genera un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Non tentare di riparare, disassemblare o modificare l'apparecchiatura autonomamente.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio a causa dell'alta tensione presente all'interno dell'apparecchio.
- l'utente può essere esposto a onde elettromagnetiche.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

Se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;

ATTENZIONE Simboli di attenzione per l'uso

Utilizzare solo utensili adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste.
Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;

Porzioni di piccole dimensioni richiedono un minore tempo di cottura o di riscaldamento.
E' possibile che, impostando il tempo sul minimo, il calore sia comunque eccessivo provocando il surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.

Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) è possibile udire degli scricchiolii.
Motivo: Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.

I bambini non devono MAI utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, Inoltre, non lasciare mai i bambini senza sorveglianza vicino al piano cottura quando l'apparecchio è in funzione. Gli oggetti che possono catturare l'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti appena sopra il prodotto.

Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.

Prestare attenzione perché bevande e cibi possono diventare molto caldi.

- In particolare in caso di somministrazione ai bambini, controllare sempre che gli alimenti siano sufficientemente freddi.

Prestare attenzione durante il riscaldamento di liquidi come per esempio acqua o altre bevande.
- Mescolare durante o dopo il riscaldamento.
- Evitare l'uso di contenitori scivolosi a collo stretto.
- Attendere almeno 30 secondi dopo il riscaldamento prima di estrarre il contenitore.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature per la fuoriuscita improvvisa del contenuto.

Non tenere in mano i cibi, o parti di essi, durante o immediatamente dopo il riscaldamento.

- Usare sempre guanti da forno perché gli alimenti riscaldati possono essere molto caldi e causare scottature se manipolati senza protezione.
- Estraendo un piatto in ceramica o la teglia multiuso dal forno, il cibo contenuto potrebbe fuoriuscire causando scottature.

Se la superficie del forno risulta incrinata, spegnere l'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche.

Non graffiare il vetro dello sportello con oggetti appuntiti.

- Se danneggiato il vetro potrebbe rompersi.

Non appoggiarsi sulla superficie dell'apparecchio né collocarvi sopra oggetti (come capi di bucato, copertura del forno, candele e sigarette accese, piatti, sostanze chimiche, oggetti metallici ecc.).

- Nello sportello potrebbero rimanere impigliati lembi di abbigliamento.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche, incendio, malfunzionamenti o lesioni.

Non attivare l'apparecchio con le mani bagnate.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche.

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.

- Oltre ad essere dannosi per l'uomo, possono causare scosse elettriche, incendio o malfunzionamenti.

Non colpire o applicare una pressione eccessiva sullo sportello o sulle parti interne dell'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare una deformazione o lesioni provocate da scariche elettriche.
- Appoggiandosi allo sportello l'apparecchio può cadere e causare lesioni.
- Se lo sportello è danneggiato, non usare l'apparecchio e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

Non collocare l'apparecchio su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare danni al lavello o all'oggetto in vetro.

Usare l'apparecchio solo dopo la chiusura dello sportello.

- L'uso dell'apparecchio contaminato da sostanze come per esempio residui di cibo può provocare un malfunzionamento.

Fare attenzione a rimuovere l'involucro dai cibi appena tolti dal forno.

- Se il cibo è caldo, la rimozione dell'involucro può provocare una fuoriuscita improvvisa di vapore e causare scottature.

Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione ma estrarre la spina tenendola saldamente con una mano.

- Un cavo di alimentazione danneggiato può causare cortocircuito, incendio e/o scosse elettriche.

Non avvicinare il viso o il corpo all'apparecchio mentre è in funzione o quando si apre lo sportello dopo l'uso.

- Prestare attenzione a non far avvicinare i bambini all'apparecchio.
- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scottature provocate dal calore.

Non collocare alimenti od oggetti pesanti sopra lo sportello aperto.

- Gli alimenti o gli oggetti possono cadere causando scottature o lesioni.

Non far raffreddare repentinamente lo sportello, l'interno del forno o il piatto versandovi sopra acqua durante o dopo l'uso dell'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare danni all'apparecchio. Il vapore o la condensa possono causare bruciature o lesioni.

Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

ATTENZIONE Simboli relativi a importanti avvertenze per la pulizia

Non pulire l'apparecchio spruzzandovi sopra acqua.
Non usare benzina, diluenti o alcol per la pulizia dell'apparecchio.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scolorimento, deformazione, danni, scosse elettriche o incendio.

Prima di eseguire la pulizia o la manutenzione dell'apparecchio, scollegare l'alimentazione e rimuovere eventuali residui di cibo dallo sportello e dal vano cottura.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare scosse elettriche o incendio.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.

Per la sicurezza dell'utente si consiglia di non utilizzare per la pulizia del forno apparecchi ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Durante la modalità pulizia, le superfici potrebbero riscaldarsi in modo anomalo; tenere i bambini lontano dall'apparecchio. (solo in modalità pulizia)

Abbondanti fuoriuscite di alimenti devono essere rimosse prima di attivare la modalità pulizia, inoltre specificare quali utensili lasciare nel forno durante la pulizia. (solo in modalità pulizia)

ATTENZIONE Simboli di attenzione per la pulizia

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

Fare attenzione a non ferirsi durante la pulizia dell'apparecchio (esterna/interna).

- I bordi affilati dell'apparecchio possono essere pericolosi.

Non pulire l'apparecchio con un pulitore a vapore.

- Il mancato rispetto di questa precauzione può causare corrosione.

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITA' ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) Sportello (piegato)
(2) Ganci di chiusura dello sportello (rotti o allentati)
(3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco. Per gli apparecchi di Classe B, si tratta di apparecchi idonei all'uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

indice

INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE 12

12 Installazione del forno

CARATTERISTICHE DEL FORNO 13

13 Verifica del prodotto e delle parti
13 Verifica del pannello di controllo
14 Accessori

PRIMA DELL'USO 16

16 Regolazione dell'orologio

USO DEL FORNO 18

18 Uso della modalità Convezione
19 Uso della modalità Grill
20 Uso della modalità Combinata Grill
21 Uso della modalità Combinata Convezione
22 Uso della modalità Cottura automatica
28 Uso della modalità Cottura a vapore / doratura automatica
34 Uso della modalità di cottura a vapore manuale
36 Uso della modalità di doratura manuale
38 Uso della modalità Memory
39 Uso della modalità Scongelamento
41 Uso della modalità Mantieni caldo
43 Funzionamento del forno a microonde
44 Uso della modalità Microonde
65 Disattivazione dei segnali acustici
65 Blocco di sicurezza per bambini
66 Preriscaldamento rapido del forno

PULIZIA E MANUTENZIONE 67

67 Pulizia del forno

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E CODICI DI ERRORE 69

69 Conservazione e riparazione del forno a microonde
69 Risoluzione dei problemi
70 Codici errore

DATI TECNICI 71

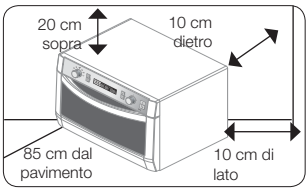
71 Dati tecnic

installazione del forno a microonde

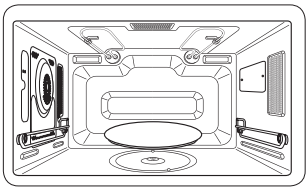
INSTALLAZIONE DEL FORNO

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.

- Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.



- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.

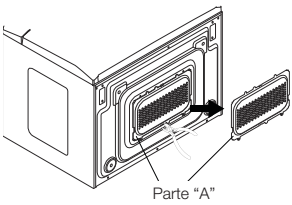


Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.
- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

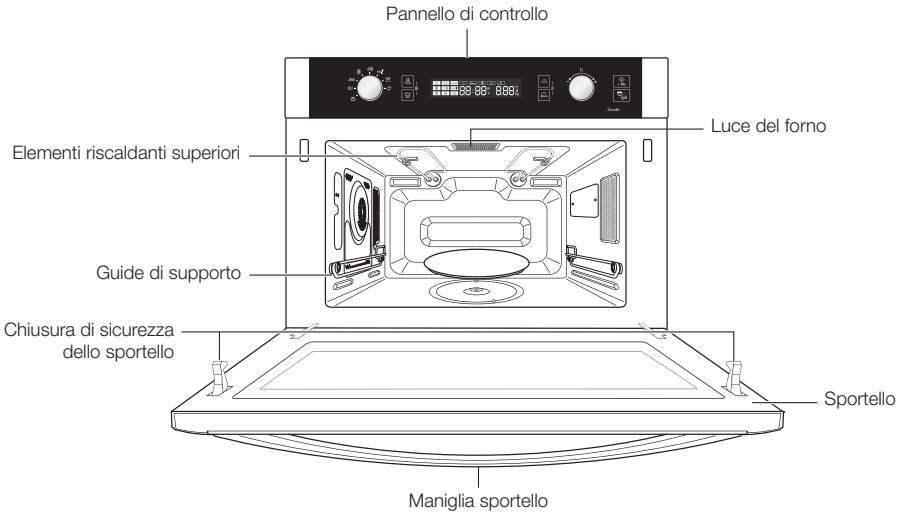
ATTENZIONE **Attenzione**

- Dopo la rimozione della Parte "A", eliminare per sicurezza eventuali bordi affilati. Durante qualsiasi operazione, prestare attenzione ai bordi taglienti per non ferirsi.



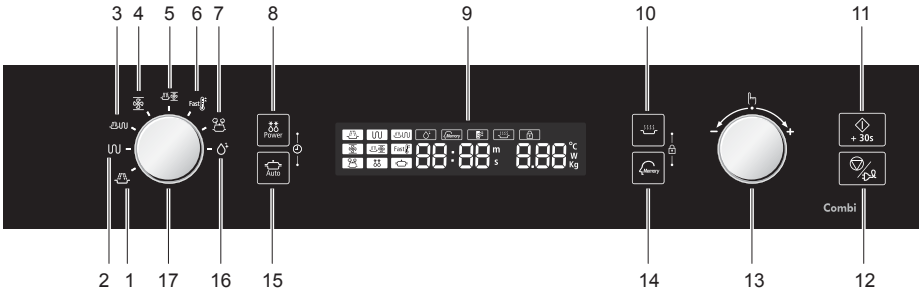
caratteristiche del forno

VERIFICA DEL PRODOTTO E DELLE PARTI



Le Guide di supporto sono principalmente usate per le funzioni in modalità Convezione.

VERIFICA DEL PANNELLO DI CONTROLLO

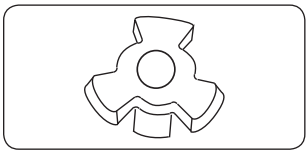


1. Modalità Microonde
2. Modalità Grill
3. Modalità Combinata Grill
4. Modalità Convezione
5. Modalità Combinata Convezione
6. Modalità Preriscaldamento rapido
7. Modalità Cottura a vapore / doratura automatica
8. Tasto Scongelamento
9. Display
10. Tasto Mantieni caldo
11. Tasto Avvio
12. Tasto Arresta/Annulla/Risparmio energia
13. Selettore multifunzione/Tasto di selezione
14. Tasto Memory
15. Tasto Cottura automatica
16. Modalità Pulizia a vapore
17. Selettore della modalità

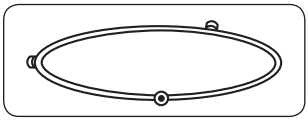
ACCESSORI

In dotazione sono forniti i seguenti accessori:

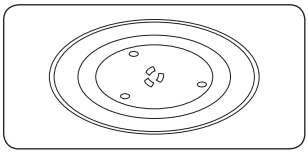
1. **Accoppiatore,** da collocare sull'albero motore alla base del forno.
   - L'accoppiatore permette la rotazione della piastra girevole.



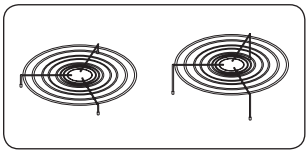
2. **Anello della parte girevole,** da collocare al centro del forno.
   - L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.



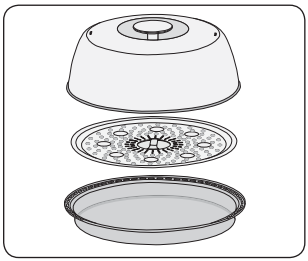
3. **Piastra girevole,** da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.
   - La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.

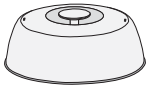


4. **Ripiani metallici** (superiore, inferiore), da collocare sulla piastra girevole.
   - I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sulla piastra girevole e un secondo piatto sul ripiano.
   - I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità convezione e per la cottura combinata.



5. **Recipiente per la cottura a vapore / Piatto doratore** da collocare sulla piastra girevole.
   - Il recipiente per la cottura a vapore può essere usato per cucinare al vapore pietanze croccanti.
     Nella modalità di cottura combinata microonde o grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi e mantenere croccanti torte e pizze.



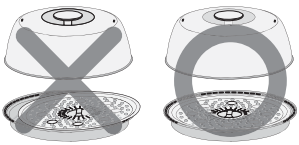


Coperchio in acciaio inossidabile

Vassoio per la cottura a vapore

Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore

ATTENZIONE

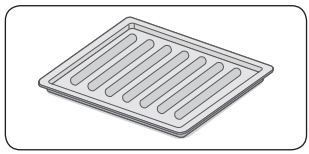


Attenzione!!

- Non utilizzare mai il recipiente per la cottura a vapore con prodotti di diverso modello.
  In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- Non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore senza acqua o alimenti al suo interno.
  Prima di utilizzare il recipiente per la cottura a vapore, versare almeno 500 ml d'acqua. Se la quantità di acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dal recipiente al termine della cottura a vapore.
- Il recipiente per la cottura a vapore può essere usato solo in modalità "Cottura a vapore / doratura automatica: da S-1 a S-5".
- Il piatto doratore può essere usato solo in modalità "Cottura a vapore / doratura automatica: da C-1 a C-5".
- Coprire il recipiente in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto per la cottura a vapore.
  Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni.

---

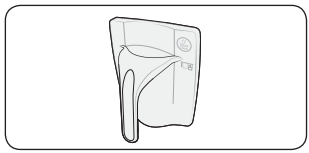
6. Teglia quadrata.



⚠ ATTENZIONE Non utilizzare con le modalità Microonde (), Microonde+Grill () e Microonde+Convezione () per evitare scintille.

---

7. Recipiente dell'acqua pulita, da collocare sul lato destro del forno.

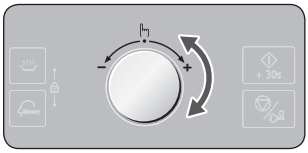


REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO

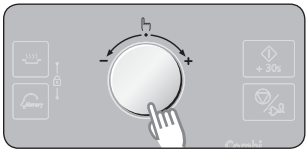
Quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica, sul display viene visualizzata automaticamente la cifra "12:00". Impostare l'ora corrente.

Regolazione dell'orologio

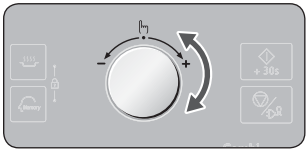
1. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare l'ora.



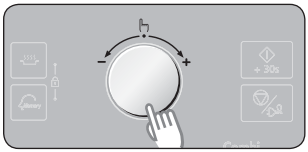
2. Premere il tasto di **Selezione**.
La cifra "00" inizia a lampeggiare.



3. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare i minuti.



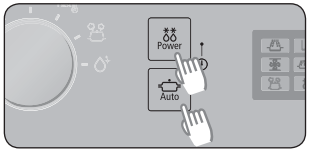
4. Premere nuovamente il tasto di **Selezione**.
L'orologio si imposta entro 5 secondi.



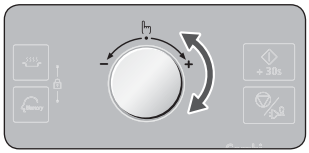
Reimpostazione dell'orologio

1. Premere il tasto **Arresta/Annulla/Risparmio energia**.

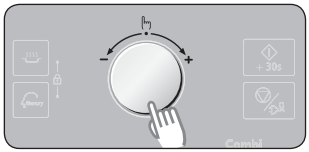
2. Premere contemporaneamente i tasti **Scongelamento** e **Cottura automatica**.



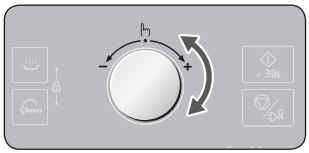
3. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare l'ora.



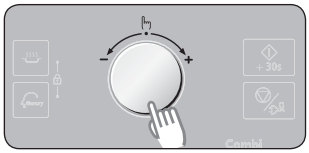
4. Premere il tasto di **Selezione**.



5. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare i minuti.

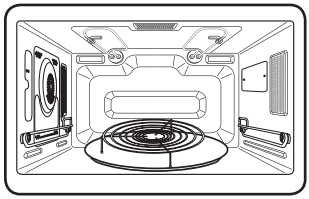


6. Premere nuovamente il tasto di **Selezione**. L'orologio si imposta entro 5 secondi.

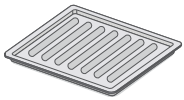


USO DELLA MODALITÀ CONVEZIONE

Il riscaldamento del cibo avviene tramite due elementi riscaldanti superiori e da un elemento riscaldante a convezione inferiore, mentre la ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno.
Il ripiano inferiore deve essere posizionato sulla piastra girevole. La teglia quadrata deve essere inserita tra le guide di supporto.



Ripiano inferiore

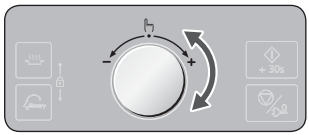


Teglia quadrata

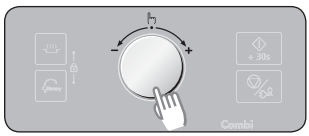
Impostazione della modalità Convezione ( )

1. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **Convezione**.

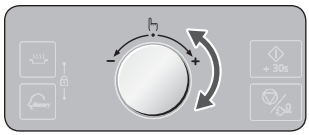
2. Ruotare il **Selettore multifunzione** sulla temperatura desiderata. (Predefinita: 180 °C)



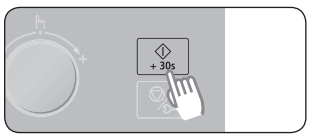
3. Premere il tasto di **Selezione** per impostare la temperatura. (40~230 °C)



4. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**. (Max. 10 ore)



5. Premere il tasto **Avvio**.
- Sul display, l'indicatore della temperatura (°C) si accenderà e lampeggerà mentre il forno emetterà 4 segnali acustici una volta raggiunta la temperatura impostata.



Durante la cottura è possibile regolare il **tempo di cottura** e la **temperatura**.

- Tempo di cottura: Ruotare il **Selettore multifunzione**.
- Temperatura: Premere il tasto di **Selezione** e ruotare il **Selettore multifunzione**.

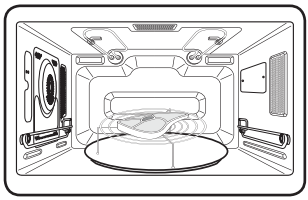
In modalità Convezione, gli elementi riscaldanti a convezione superiori e inferiori si spengono e riaccendono per tutto il tempo di cottura per regolare la temperatura.

Importante

1. Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
2. Quando si utilizza la modalità Convezione, prima di inserire pirofile e piatti in vetro per la cottura in forno, accertarsi che siano adatti all'uso con temperature comprese tra 40 e 230 °C.

USO DELLA MODALITÀ GRILL

Il cibo viene riscaldato dal calore degli elementi superiori. (posizione orizzontale)
Per la grigliatura, aprire lo sportello del forno e collocare il cibo sul ripiano.

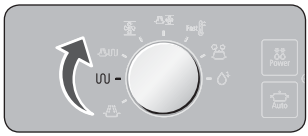


Ripiano superiore

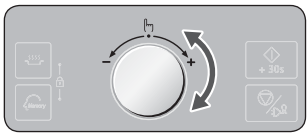
Impostazione della modalità Grill ( )

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde.

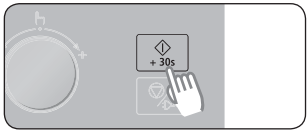
1. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **Grill**.



2. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.
(Il tempo di cottura massimo è 90 minuti.)



3. Premere il tasto **Avvio**.

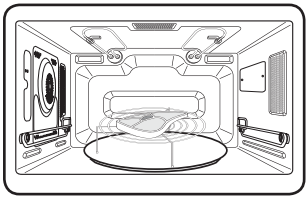


Importante

1. Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
2. Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

USO DELLA MODALITÀ COMBINATA GRILL

Il cibo viene riscaldato dagli elementi riscaldanti superiori e da un ciclo di energia a microonde.
Per la grigliatura, aprire lo sportello del forno e collocare il cibo sul ripiano.
Non utilizzare la teglia quadrata per la modalità Combinata Grill.



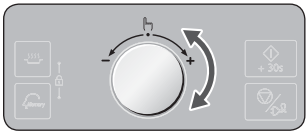
Ripiano superiore ⚠ Teglia quadrata

Impostazione della modalità Combinata Grill

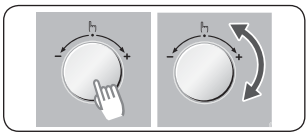
Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

1. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **Combinata Grill**.

2. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.
(Il tempo di cottura massimo è 90 minuti.)

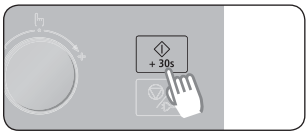


3. Per modificare il livello di potenza, premere il tasto di **Selezione**, quindi selezionare il livello di potenza desiderato ruotando il **Selettore multifunzione**.
- Predefinito: 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Premere il tasto **Avvio**.

Risultato: Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico e la parola “End” (Fine) lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.



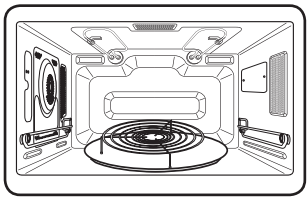
E' possibile modificare il tempo di cottura e il livello di potenza durante la cottura.
- Tempo di cottura: Ruotare il **Selettore multifunzione**.
- Livello di potenza: Premere il tasto di **Selezione** e ruotare il **Selettore multifunzione**.

Importante

1. Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
2. Per toccare i recipienti nel forno, indossare SEMPRE guanti da forno.
3. Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

USO DELLA MODALITÀ COMBINATA CONVEZIONE

Il cibo viene riscaldato dal doppio grill e dall'elemento riscaldante a convezione in combinazione con un ciclo di energia a microonde, mentre la ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno.
Il ripiano inferiore deve essere posizionato sulla piastra girevole. Non utilizzare la teglia quadrata per la modalità Combinata Convezione.



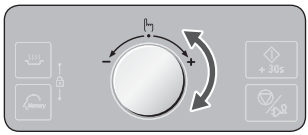
Ripiano inferiore

⚠ Teglia quadrata

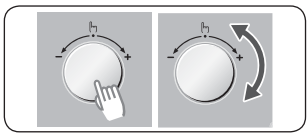
Impostazione della modalità Combinata Convezione

1. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **Combinata Convezione**.

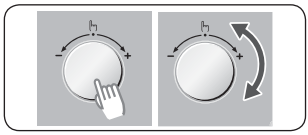
2. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.
(Il tempo di cottura massimo è 90 minuti.)



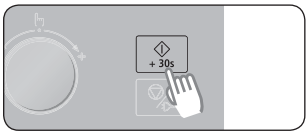
3. Per modificare il livello di potenza, premere il tasto di **Selezione**, quindi selezionare il livello di potenza desiderato ruotando il **Selettore multifunzione**.
- Predefinito: 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Per modificare la temperatura, premere il tasto di **Selezione**, quindi selezionare la temperatura desiderata ruotando il **Selettore multifunzione**. (40-210 °C)
- Predefinita: 180 °C
- 40-210 °C



5. Premere il tasto **Avvio**.



Risultato: Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico e la spia di "fine cottura" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

E' possibile modificare il tempo di cottura e il livello di potenza durante la cottura.

- Tempo di cottura: Ruotare il **Selettore multifunzione**.
- Livello di potenza: Premere il tasto di **Selezione** e ruotare il **Selettore multifunzione**.
- Temperatura: Premere il tasto di **Selezione** e ruotare il **Selettore multifunzione**.

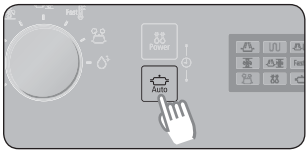
Importante

1. Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
2. Per toccare i recipienti nel forno, indossare SEMPRE guanti da forno.
3. Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

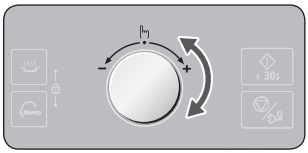
USO DELLA MODALITÀ COTTURA AUTOMATICA

Le venti funzioni della modalità Cottura automatica consentono di utilizzare alcuni tempi di cottura pre-programmati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare la modalità Cottura automatica ruotando il Selettore multifunzione. (1-20)

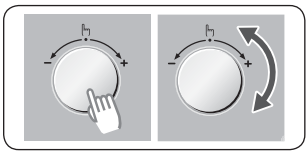
1. Premere il tasto di **Cottura automatica**.



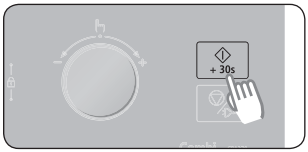
2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. (1-20)



3. Se si desidera modificare le dimensioni della portata; premere il tasto di **Selezione** quindi selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.



4. Premere il tasto **Avvio**.



Risultato: La Cottura automatica si avvia. Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico e la parola "End" (Fine) lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Funzioni della Cottura automatica

La seguente tabella presenta 20 programmi di cottura automatica. La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli. I tempi di cottura e i livelli di potenza sono pre-programmati per vostra comodità.
Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Tempo di riposo (min.)	Accessorio	Consigli
1	**Bevande** Caffè, latte, tè, acqua (a temperatura ambiente) 	0,25 (1 scodella) 0,5 (2 scodelle)	1-2	Piatto idoneo al microonde	Versare il liquido in una scodella in ceramica e riscaldare senza coprire. Disporre una scodella al centro, oppure 2 scodelle una di fronte all'altra nell'area dell'anello della parte girevole. Lasciarle riposare nel forno a microonde. Mescolare prima e dopo il periodo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi).
2	**Piatti preconfezionati** (congelati) 	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Piatto idoneo al microonde	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Collocare il piatto al centro della piastra girevole. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e contorno come patate, riso o pasta).
3	**Piatti pronti surgelati** (-18 °C) 	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Piatto idoneo al microonde	Forare la pellicola del piatto pronto surgelato. Collocare l'alimento al centro della piastra girevole. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e contorno come patate, riso o pasta).

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Tempo di riposo (min.)	Accessorio	Consigli
4	**Zuppa/Salsa** (congelate)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Piatto idoneo al microonde	Versare in una fondina o una scodella in ceramica e coprire con un coperchio di plastica durante il riscaldamento. Collocare la zuppa al centro della piastra girevole. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.
5	**Stufato** (congelato)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Piatto idoneo al microonde	Versare in una fondina o una scodella in ceramica e coprire con un coperchio di plastica durante il riscaldamento. Collocare la zuppa al centro della piastra girevole. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.
6	**Verdure crude**	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Piatto idoneo al microonde	Pesare le verdure dopo averle lavate, mondate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45 ml d'acqua (3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.
7	**Patate pelate**	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Piatto idoneo al microonde	Pesare le patate dopo averle pelate, lavate e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml (3-4 cucchiai) d'acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato.

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Tempo di riposo (min.)	Accessorio	Consigli
8	**Patate al forno**	0,2-0,4 0,8-1,0	3-5		Sbucciare e lavare le patate e forarle con una forchetta. Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Collocare le patate (ognuna di circa 200 g) una accanto all'altra sul ripiano inferiore.
9	**Riso bianco**	0,25 0,35	5-10	Piatto idoneo al microonde	Pesare il riso parboiled e aggiungere una quantità d'acqua fredda pari al doppio del suo peso. Esempio: se si cuoce 0,25 kg di riso, aggiungere ½ litro d'acqua fredda. Utilizzare un recipiente in pyrex con coperchio. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato.
10	**Bistecche**	0,3-0,6 0,6-0,8	-		Collocare le bistecche una accanto all'altra sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura. La prima impostazione è applicabile a bistecche sottili, mentre la seconda a bistecche più spesse.
11	**Pezzi di pollo**	0,5-0,6 1,1-1,2	2		Ungere i pezzi di pollo congelati con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli con la pelle rivolta verso il basso sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Tempo di riposo (min.)	Accessorio	Consigli
12	**Pesce arrosto**	0,5-0,6 0,7-0,8	3		Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
13	**Pollo arrosto**	1,2-1,3 1,4-1,5 1,6-1,7	5		Ungere il pollo congelato con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro del ripiano inferiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
14	**Roast beef/ Agnello**	1,0-1,2 1,3-1,5	5-10		Spennellare la carne con olio e spezie (solo pepe, il sale dovrà essere aggiunto dopo la cottura). Collocarla sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Girare quando il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura e durante il periodo di riposo, avvolgere la carne in un foglio di alluminio.
15	**Pizzette surgelate** (-18 °C)	0,1-0,2 0,3-0,4	-		Disporre le pizzette surgelate in cerchio sul ripiano inferiore.

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Tempo di riposo (min.)	Accessorio	Consigli
16	**Lasagne surgelate** (-18 °C) ***	0,4-0,5 0,9-1,0	3-4	Piatto idoneo al	Collocare le lasagne surgelate in un recipiente in pyrex o un piatto in ceramica. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.
17	**Panini surgelati** (-18 °C) ***	0,1-0,2 0,3-0,4	3-5		Disporre i panini surgelati in cerchio sul ripiano inferiore.
18	**Torta surgelata** (-18 °C) ***	0,4-0,6 1,0-1,2	5-25		Collocare la torta al centro; se tagliata in fette, disporle una accanto all'altra sul ripiano inferiore. Grazie alla convezione, il dolce verrà riscaldato fino a diventare croccante. Questo programma è adatto per torte (rotonde) e fette di torta, torte di frutta con granella, torte alla frutta o ai semi di papavero. Non è adatto per torte con farcitura alla crema e ricoperte al cioccolato.
19	**Torta**	0,7-0,8	5-10		Versare l'impasto nell'apposita teglia metallica rettangolare. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Questo programma è adatto per cuocere torte marmorizzate al limone, alle nocciole o al cioccolato.
20	**Muffin**	0,3-0,4	5		Si consiglia di preriscaldare il forno a 180 °C utilizzando la funzione di preriscaldamento rapido. Versare l'impasto per muffin nell'apposito stampo in metallo da 6 dolci. Collocare il piatto al centro del ripiano inferiore.

USO DELLA MODALITÀ COTTURA A VAPORE / DORATURA AUTOMATICA

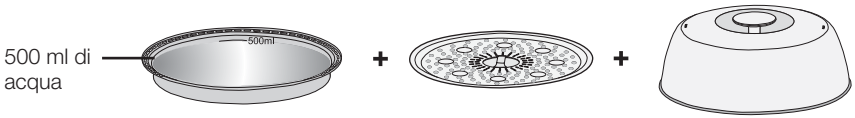
La funzione di Cottura a vapore / doratura automatica include tempi di cottura preprogrammati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

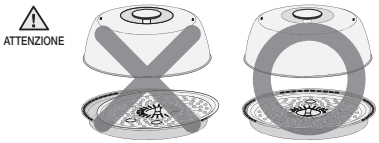
1. Ruotare il Selettore della modalità sulla posizione **Cottura a vapore / doratura automatica**.

Uso della modalità e del recipiente

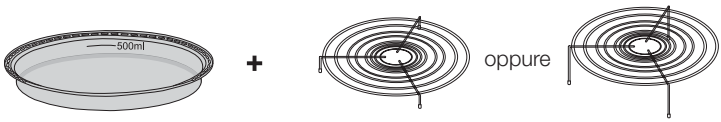
1. Cottura a vapore automatica: da S-1 a S-5



Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore | Vassoio per la cottura a vapore | Coperchio in acciaio inossidabile

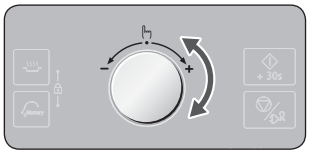


2. Doratura automatica: da C-1 a C-5

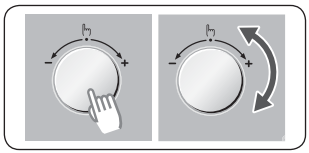


Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore | Ripiano inferiore | Ripiano superiore

2. Selezionare il tipo di alimento ruotando il **Selettore multifunzione**.
- Cottura a vapore automatica: da S-1 a S-5
- Doratura automatica: da C-1 a C-5

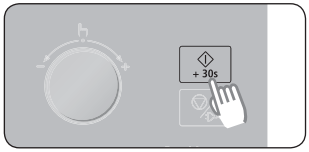


3. Se si desidera modificare le dimensioni della portata; premere il tasto di **Selezione** quindi selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.



4. Premere il tasto **Avvio**.

Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.



- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Attenzione!!

- Non utilizzare mai il recipiente per la cottura a vapore con prodotti di diverso modello.
  In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- Non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore senza acqua o alimenti al suo interno.
  Prima di utilizzare il recipiente per la cottura a vapore, versare almeno 500 ml d'acqua. Se la quantità di acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dal recipiente al termine della cottura a vapore.
- Il recipiente per la cottura a vapore può essere usato solo in modalità "Cottura a vapore / doratura automatica: da S-1 a S-5".
- Il piatto doratore può essere usato solo in modalità "Cottura a vapore / doratura automatica: da C-1 a C-5".
- Coprire il recipiente in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto per la cottura a vapore.
  Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni.

Pulizia del piatto per la cottura a vapore / piatto doratore
Pulire il piatto per la cottura a vapore / piatto doratore con acqua calda e detersivo, quindi sciacquare in acqua corrente.

Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

Nota
Il piatto per la cottura a vapore / piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

Funzioni della Cottura a vapore / doratura automatica

La tabella seguente illustra 5 programmi di Cottura a vapore automatica e 5 programmi di Doratura. La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli. I tempi di cottura e i livelli di potenza sono pre-programmati per vostra comodità.

Questi programmi possono essere utilizzati solo con il piatto combinato per la cottura a vapore / doratore. I programmi da S-1 a S-5 prevedono l'uso solo del recipiente per la cottura a vapore; i programmi da C-1 a C-5 prevedono l'uso solo del piatto doratore (piatto per la cottura a vapore).

Riguardo ai **Programmi per la cottura a vapore (S 1-5)**, il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di alimento. Questi programmi sono adatti ad alimenti di medie dimensioni o in pezzi. Quando si cuociono al vapore fette spesse o alimenti di grandi dimensioni, mantenere il recipiente coperto e lasciare riposare 2-5 minuti dopo la cottura.
Quando si cuociono alimenti a fette molto sottili oppure verdure morbide, si consiglia di arrestare il programma di cottura automatica 2-3 minuti prima del tempo preimpostato, premendo il tasto di arresto.

La seguente tabella presenta 5 **Programmi di doratura automatica (C1-5)**
La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli.
I tempi di cottura e i livelli di potenza sono pre-programmati per vostra comodità.
Quando si utilizzano i programmi 1-3 non è necessario preriscaldare il piatto doratore; prima dell'uso dei programmi 4 e 5 seguire le istruzioni di preriscaldamento fornite in tabella.

Collocare sempre il piatto doratore e il ripiano al centro del forno.
Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Tempo di riposo (min.)	Accessorio	Consigli
S-1	**Verdura a fette**	0,2-0,5	-	più 500 ml di acqua fredda	Lavare e pulire la verdura, tagliarla a fette o in pezzi di uguali dimensioni. Versare ½ l d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere le verdure e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per verdure di medie dimensioni, come fiori di broccoli e cavolfiori e carote a fette.
S-2	**Verdure intere**	0,2-0,8	-	più 500 ml di acqua fredda	Lavare e pulire la verdura. Versare ½ l d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere le verdure e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per verdure intere come pannocchie di granturco, carciofi, cavolfiori, patate piccole e cavolo tagliato in quattro.

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Tempo di riposo (min.)	Accessorio	Consigli
S-3	**Filetti di pesce**	0,1-0,6	-	più 500 ml di acqua fredda	Pulire e sciacquare i filetti di pesce. Versare ½ l d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere i filetti di pesce collocati uno accanto all'altro. Aggiungere sale, spezie e 1-2 cucchiai di succo di limone. Coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per filetti di pesce come scorfano, merluzzo carbonaro e merluzzo.
S-4	**Uova sode**	0,1-0,5	1-2	più 500 ml di acqua fredda	Versare ½ l d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore. Forare 3-8 uova fresche da 60 g l'una (medie dimensioni) e inserirle nelle piccole cavità del vassoio. Coprire con il coperchio in acciaio inossidabile e collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-5 minuti.
S-5	**Patate a cubetti**	0,1-0,5	1-2	più 500 ml di acqua fredda	Lavare e sbucciare le patate. Tagliare le patate a cubetti di uguali dimensioni. Versare ½ l d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, distribuirvi le patate a cubetti e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole.

Codice	Alimento	Dimensione portata (kg)	Tempo di riposo (min.)	Accessorio	Consigli
C-1	**Pizza surgelata** ***	0,2-0,3 0,3-0,4 0,4-0,5	-		Collocare la pizza sul piatto doratore sul ripiano superiore al centro della piastra girevole.
C-2	**Patatine al forno surgelate** ***	0,2-0,3 0,3-0,4	-		Disporre uniformemente le patatine sul piatto doratore sul ripiano superiore al centro della piastra girevole. Girare le patatine non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
C-3	**Patate a spicchi**	0,2-0,3 0,3-0,4	1-2		Tagliare le patate a spicchi o cubetti. Ungere con olio d'oliva e aggiungere sale e spezie. Disporre uniformemente le patate sul piatto doratore sul ripiano superiore al centro della piastra girevole. Girare le patate non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
C-4	**Quiche**	0,4-0,6 0,6-0,8	5-10		Preriscaldare il piatto doratore impostando 600 W + 180 °C per 5 min. sulla piastra girevole. Aggiungere l'impasto per quiche e farcire. Collocarlo sul ripiano inferiore al centro della piastra girevole. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
C-5	**Dolcetti/ Biscotti**	0,1-0,15 0,2-0,25	2-5		Preriscaldare il piatto doratore impostando 600 W + 180 °C per 3 min. sulla piastra girevole. Disporre i dolcetti/biscotti e collocare il piatto sul ripiano inferiore al centro della piastra girevole. La prima impostazione è applicabile a biscotti sottili (3-5 mm), la seconda a biscotti più spessi (5-7 mm).

USO DELLA MODALITÀ DI COTTURA A VAPORE MANUALE

Il recipiente per la cottura vapore consente di cucinare al vapore sia in modalità automatica sia manuale; per quest'ultima, consultare la tabella Cottura a vapore manuale a pag 50-51.

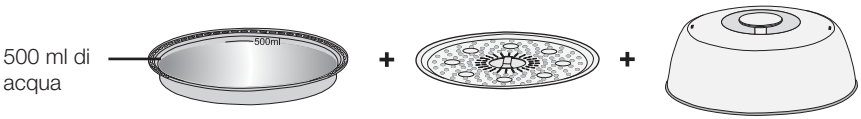
La seguente procedura spiega come cuocere al vapore in modalità manuale.

Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

Per prima cosa, collocare il recipiente per la cottura a vapore (con gli alimenti da cuocere) al centro della piastra girevole.

Quindi, chiudere lo sportello.

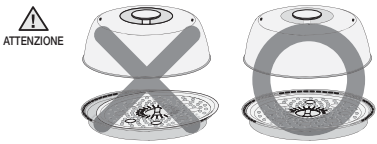
Uso del recipiente per la cottura a vapore.



Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore

Vassoio per la cottura a vapore

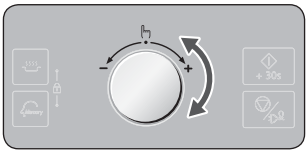
Coperchio in acciaio inossidabile



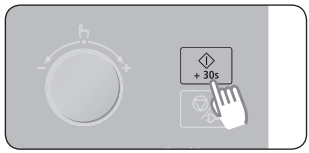
1. Ruotare il Selettore della modalità in posizione **Microonde**.

Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 900 W (potenza massima di cottura): Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando il **Selettore multifunzione** fino a quando appare il numero di watt corrispondente.
Impostare il livello di potenza (900 W) indicato nella Guida alla cottura a vapore manuale a pagina 50-51.

2. Selezionare il tempo di cottura appropriato ruotando il **Selettore multifunzione**.
Impostare il tempo di cottura in base ai valori indicati nella Guida alla cottura a vapore manuale a pagina 50-51.



3. Premere il tasto **Avvio**.



Risultato: La spia del forno si accende e la piastra girevole inizia a ruotare.

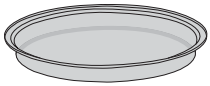
- Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette quattro segnali acustici.
- Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 4 volte (una al minuto)
- Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Attenzione!!

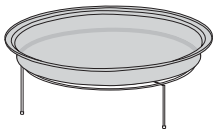
- Non utilizzare mai il recipiente per la cottura a vapore con prodotti di diverso modello.
  In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- Non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore senza acqua o alimenti al suo interno.
  Prima di utilizzare il recipiente per la cottura a vapore, versare almeno 500 ml d'acqua. Se la quantità di acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbe verificarsi un incendio o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dal recipiente al termine della cottura a vapore.
- Coprire il recipiente in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto per la cottura a vapore.
  Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni.

USO DELLA MODALITÀ DI DORATURA MANUALE

In genere, quando si utilizza un forno a microonde, o si usa la modalità grill o microonde nei forni a grill/convezione, alcuni alimenti come i prodotti di pasticceria e le pizze tendono a inumidirsi sul lato inferiore. L'uso del piatto doratore Samsung consente di ottenere una doratura uniforme e croccante. Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.



Piatto per la cottura a vapore /
Piatto doratore sulla piastra girevole



Piatto per la cottura a vapore /
Piatto doratore + Ripiano superiore

1. Preriscaldare il piatto doratore, come spiegato in precedenza.

Prima di utilizzare il piatto doratore, è necessario preriscaldarlo selezionando la modalità combinata per 3-5 minuti:

- Combinazione di convezione (180 ˚C) e microonde. (livello di potenza di 600 W).
- Combinazione di grill e microonde (livello di potenza di 600 W).

Utilizzare sempre guanti da forno, poiché il piatto doratore diventerà molto caldo.

2. Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.

- E' bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento di teflon che non è resistente ai graffi. Non utilizzare quindi oggetti appuntiti, come per es. un coltello, per tagliare l'alimento direttamente sul piatto doratore.
- Utilizzare accessori di plastica per evitare di graffiare la superficie del piatto oppure rimuovere l'alimento dal piatto prima di tagliarlo.

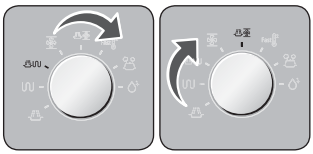
3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.

- Non collocare recipienti non resistenti al calore sul piatto doratore (ad esempio scodelle in plastica).

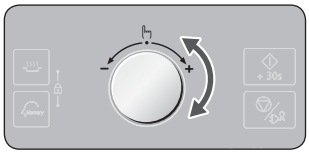
4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sulla piastra girevole) nel forno.

- Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.

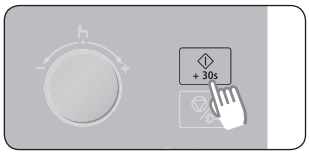
5. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione Combinata (Grill o Convezione).



6. Selezionare il tempo di cottura appropriato ruotando il **Selettore multifunzione**. Impostare il tempo di cottura in base ai valori indicati nella Guida alla doratura manuale a pagina 60.



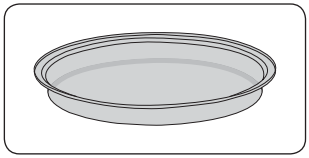
7. Premere il tasto **Avvio**.



Risultato: Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico e la spia di "fine cottura" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Pulizia del piatto doratore

Pulire il piatto doratore con acqua calda e detersivo, quindi sciacquare in acqua corrente. Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.



Il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

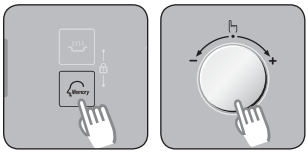
USO DELLA MODALITÀ MEMORY

E' possibile memorizzare le ricette preferite per richiamarle in qualsiasi momento.

Per memorizzare le ricette:

1. Ruotare il **Selettore della modalità** fino alla modalità desiderata e immettere le informazioni richieste prima di premere il tasto **Avvio**. (Non premere **Avvio** fino al termine della procedura.) (Per l'immissione, consultare le pagine relative a ogni specifica funzione.)

2. Dopo aver immesso tutte le informazioni necessarie, premere il tasto **Memory** per selezionare un numero di memorizzazione (1~3), quindi premere il tasto di **Selezione**.



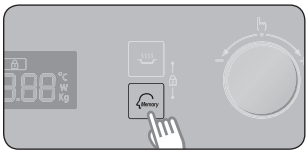
Risultato

1. La memorizzazione delle informazioni inserite verrà confermata con un segnale acustico della durata di un secondo.
2. Al termine, si tornerà alla modalità selezionata.

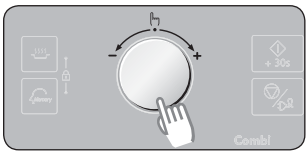
- E' possibile memorizzare fino a tre ricette, aggiungendole o modificandole in qualsiasi momento.
- Se uno dei numeri di memorizzazione lampeggia, ciò indica che nessuna ricetta è memorizzata con quel numero. Al contrario, un indicatore fisso indica che sotto quel numero è stata memorizzata una ricetta.
- Scollegando il cavo di alimentazione, le informazioni immesse verranno eliminate.

Per eseguire una ricetta memorizzata:

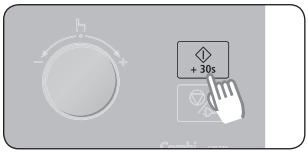
1. Premere il tasto **Memory** per selezionare uno dei numeri in memoria (1-3).



2. Premere il tasto di **Selezione**.



3. Premere il tasto **Avvio**.

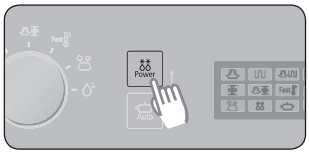


USO DELLA MODALITÀ SCONGELAMENTO

Impostazione della modalità Scongelamento

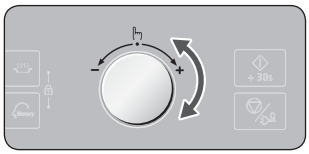
Selezionare una delle cinque impostazioni a microonde preprogrammate per lo scongelamento. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. Selezionare semplicemente il programma e il peso per iniziare lo scongelamento.
Aprire lo sportello. Collocare il cibo surgelato al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Scongelamento**.

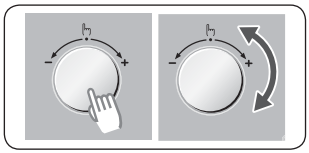


2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. (1-5)

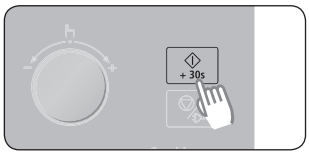
Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Se si desidera modificare le dimensioni della portata; premere il tasto di **Selezione** quindi selezionare la dimensione della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.



4. Per iniziare la cottura premere il tasto **Avvio**.



Risultato:

- Il cibo inizierà a scongelarsi.
- A metà scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti. Dopo aver girato gli alimenti, premere nuovamente il tasto Avvio.

Importante:

- Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.
- E' anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per eseguire questa operazione, selezionare la funzione Microonde con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione “Scongelamento” a pagina 56-57.

Guida ai programmi di Scongelamento

La tabella seguente illustra 5 programmi di Scongelamento, con quantità, tempi di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione.

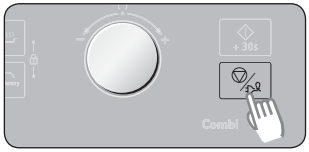
Collocare la carne, il pollame, il pesce e la verdura surgelati su un piatto piano in vetro o ceramica sulla piastra girevole. (Vedere pag. 39 per un uso in sicurezza)

N.	Alimento surgelato (-18 ˚C)	Dimensione portata (kg)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
1	**Carne**	0,2-2,0	20-120	Proteggere sempre i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne non appena il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata.
2	**Pollame**	0,2-2,0	20-120	Proteggere sempre le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollo non appena il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni.
3	**Pesce**	0,2-2,0	20-110	Proteggere sempre la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce non appena il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.
4	**Pane/ dolci**	0,1-1,0	10-60	Collocare il pane, nel senso della lunghezza rispetto allo sportello, su un foglio di carta da cucina sulla piastra girevole. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce sul vassoio in ceramica e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini uno accanto all'altro. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, pasta frolla, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato.
5	**Verdure**	0,1-0,8	5-30	Distribuire la verdura uniformemente su un piatto piano in pyrex. Questo programma è adatto per verdure come piselli, fiori di broccoli, carote a rondelle, fiori di cavolfiori e cubetti di spinaci.

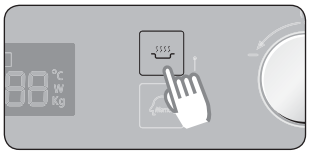
Importante: La modalità Scongelamento utilizza l'energia a microonde per riscaldare i cibi. E' quindi necessario seguire attentamente le linee guida e le precauzioni per la cottura a microonde.

USO DELLA MODALITÀ MANTIENI CALDO

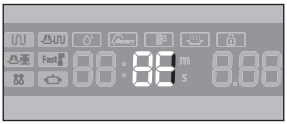
1. Premere il tasto **Arresta/Annulla/Risparmio energia** per mettere il display in standby.



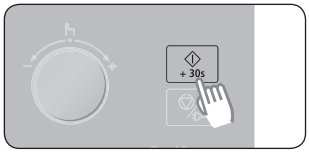
2. Premere il tasto **Mantieni caldo**.



3. Selezionare il tipo di alimento da tenere in caldo ruotando il **Selettore multifunzione**. (1~4)



4. Premere il tasto **Avvio**.



Risultato: La modalità Mantieni caldo si avvia. Rimarrà in funzione per 30 minuti. Al termine della funzione Mantieni caldo, verrà emesso un segnale acustico e la parola “End” (Fine) lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Funzioni della modalità Mantieni caldo

La seguente tabella presenta 4 programmi per la modalità Mantieni caldo. Sono inclusi il tipo di alimento / di stoviglie più idonei per ogni programma. Tempi di cottura e temperature sono preprogrammati per la comodità dell'utente. Funziona solo il riscaldamento a convezione, accendendosi e spegnendosi consecutivamente per mantenere in caldo il cibo.
Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice	Elemento	Temperatura	Tempo	Consigli
1	**Alimento**	80 °C	30 min	Questa impostazione è adatta per mantenere in caldo arrosto, pollo, gratin, pizza, patate e cibi preconfezionati.
2	**Bevande**	80 °C	30 min	Questa impostazione è adatta per mantenere in caldo acqua, latte e caffè.
3	**Pane e prodotti di pasticceria**	60 °C	30 min	Questa impostazione è adatta per mantenere in caldo pane, toast, rotoli dolci, muffin e torte.
4	**Piatti/ Ceramica**	70 °C	30 min	Questa impostazione è adatta al preriscaldamento di tazze e stoviglie da forno. Distribuire le ceramiche sull'intera area della piastra girevole. Non surriscaldare il forno. (Carico massimo 7 kg)

Importante:

- Non utilizzare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Utilizzare questi programmi solo per mantenere in caldo alimenti già cotti.
- Si sconsiglia di mantenere in caldo il cibo per troppo tempo (più di 1 ora), poiché in realtà la cottura sta continuando. Il cibo caldo si degrada più velocemente.
- Coprire liquidi e alimenti ad alto contenuto di umidità. Al contrario, se si desidera mantenere croccanti arrosti o cibi fritti, non coprire gli alimenti.

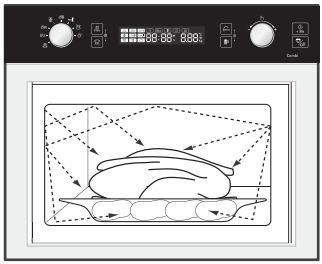
FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelare
- Cuocere

Principi di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron vengono rilasciate uniformemente attraverso il sistema di distribuzione. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto di acqua
   - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

Importante: Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno.

I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

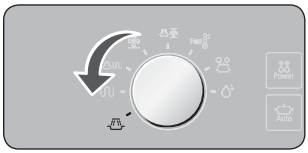
- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento

USO DELLA MODALITÀ MICROONDE

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia a microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri. Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

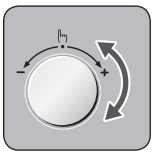
Impostazione della modalità microonde

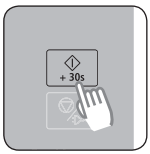
1. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **microonde**. Il tempo di cottura e il livello di potenza vengono visualizzati sul display.



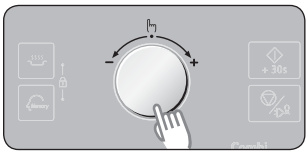
2. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare il tempo di cottura desiderato. Se non è necessario modificare il livello di potenza, premere **Avvio** per iniziare la cottura. (40~230 °C)

- Predefinita: 900 W
- 900, 750, 600, 450, 300, 180, 100 W
- Tempo max. 90 min





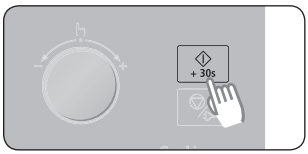
3. Per modificare il livello di potenza, premere il tasto di **Selezione** (☝) e ruotare il **Selettore multifunzione** sul livello desiderato. Consultare la Guida alla cottura (pagg. da 47 a 64) per i consigli sui tempi di cottura e i livelli di potenza appropriati.



4. Per iniziare la cottura premere il tasto **Avvio**.

Risultato:

- Inizia la cottura del cibo al cui termine:
- Viene emesso un segnale acustico e il messaggio “End” (Fine) lampeggia quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.



E' possibile modificare il tempo di cottura e il livello di potenza durante la cottura.

- Tempo di cottura: Ruotare il **Selettore multifunzione**.
- Livello di potenza: Premere il tasto di **Selezione** (☝) quindi ruotare il **Selettore multifunzione**.

Avvio rapido:

- Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (900 W), è sufficiente premere il tasto **Avvio**. A ogni pressione del tasto verranno aggiunti 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente. (Il Selettore della modalità deve essere impostato su Microonde)

Guida ai livelli di potenza per il forno a microonde

LIVELLO DI POTENZA	PERCENTUALE (%)	POTENZA (W)	NOTA
ALTO	100	900	Per riscaldare liquidi.
ALTO BASSO	83	750	Per riscaldare e cucinare alimenti.
MEDIO ALTO	67	600	Per riscaldare e cucinare alimenti.
MEDIO	50	450	Per cucinare piatti di carne e riscaldare alimenti delicati.
MEDIO BASSO	33	300	
SCONGELAMENTO	20	180	Per scongelare e cucinare.
BASSO	11	100	Per scongelare alimenti delicati.

Guida ai materiali per il microonde

I materiali utilizzati nel microonde devono consentire alle microonde di attraversarli e penetrare nei cibi. Il metalli quale acciaio inossidabile, alluminio e rame riflettono le microonde. Non utilizzare quindi alcun oggetto contente tali metalli. L'uso di materiale marcato microwave-safe è sempre sicuro. Per ulteriori informazioni sul tipo di stoviglie da utilizzare, fare riferimento alla seguente guida e posizionare un bicchiere d'acqua o del cibo sulla piastra girevole.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Fogli di alluminio	✓×	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti monouso in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni per fast-food • Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
• Sacchetti di carta o carta di giornale	×	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	×	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da tavola	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo. Possono essere utilizzate per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Materiali in vetro fine	✓	
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	×	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	×	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	×	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o perdere il colore. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓×	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta oleata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare schizzi.

"Arcing" (archi elettrici) è un termine riferito alla tecnologia a microonde e indica la formazione di scintille all'interno del forno.

✓ : Consigliata
✓×: Usare con attenzione
× : Non sicura

Guida alla cottura a microonde

Microonde

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

Cottura

Stoviglie per cottura a microonde:
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.
In modalità microonde utilizzare sempre la piastra girevole. Collocare piatti e alimenti sulla piastra girevole.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Per esempio, per fondere burro o cioccolato vedere il capitolo Facile e veloce al termine della guida.

Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio.
Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150	600	5-7	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300	600	8-10	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300	600	7-9	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300	600	7½-9½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/ granturco)	300	600	7-9	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300	600	7½-9½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua - vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (900 W).

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi al centro.
Cavolini di Bruxelles	250	5-6	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250	4-5	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 500	4-5 7-8	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250	3-4	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250	3-4	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con un cucchiaio di succo di limone.
Porri	250	3-4	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125 250	1-2 2-3	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250	4-5	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250	4-5	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 500	4-5 7-8	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250	5-6	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

Guida all'uso della funzione di cottura a vapore con recipiente

Versare 500 ml di acqua fredda nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio per la cottura a vapore sul piatto, aggiungere il cibo e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocarle il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di alimento.
Per cuocere a vapore fette sottili o piccole quantità di cibo, ridurre il tempo di cottura. Per cuocere quantità maggiori di cibo o fette particolarmente grandi, aumentare il tempo di cottura.
Quando si effettua la cottura a vapore, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione (g)	Acqua fredda (ml)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Istruzioni
Broccoli, suddivisi in fiori	400	500	900	12-18	Lavare e mondare i broccoli. Tagliarli in fiori di uguali dimensioni. Disporre uniformemente i fiori sul vassoio per la cottura a vapore.
Carote	400	500	900	15-20	Pulire e mondare le carote e tagliarle a rondelle. Disporre le rondelle sul vassoio per la cottura a vapore.
Cavolfiore, intero	600	500	900	20-25	Pulire il cavolfiore e disporlo sul vassoio per la cottura a vapore.
Pannocchie di granoturco	400 g (2 pezzi)	500	900	23-28	Sciacquare e pulire le pannocchie di granoturco. Collocare le pannocchie una accanto all'altra sul vassoio per la cottura a vapore.
Zucchine	400	500	900	10-15	Pulire le zucchine e tagliarle a rondelle. Disporle uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Verdure miste surgelate	400	500	900	18-23	Disporre uniformemente le verdure miste surgelate (-18 °C), ad esempio broccoli, cavolfiori, carote a rondelle, sul vassoio per la cottura a vapore.

Alimento	Porzione (g)	Acqua fredda (ml)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Istruzioni
Patate (piccole)	500	500	900	25-30	Sbucciare e lavare le patate e forarle con una forchetta. Disporre uniformemente le patate intere sul vassoio per la cottura a vapore.
Mele	800 g (4 mele)	500	900	15-20	Pulire le mele e togliere il torsolo. Collocarle una accanto all'altra sul vassoio per la cottura a vapore.
Uova sode	3-8 uova	500	900	15-20	Forare 3-8 uova fresche (di medie dimensioni) e inserirle nelle piccole cavità del vassoio per la cottura a vapore. Al termine della cottura a vapore lasciare riposare incoperchiato per 2-5 minuti.
Gamberoni	250 g (5-6 pezzi)	500	900	10-15	Spruzzare i gamberoni con 1-2 cucchiai di succo di limone. Disporli uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Filetti di pesce (merluzzo, scorfano)	500 g (2-3 pezzi)	500	900	12-17	Spruzzare i filetti di pesce con 1-2 cucchiai di succo di limone, quindi aggiungere erbe e spezie (ad es. rosmarino). Disporre i filetti uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Filetti di petto di pollo	400 g (2 filetti)	500	900	20-25	Pulire e sciacquare i filetti di petto di pollo. Collocare i filetti di petto di pollo uno accanto all'altro sul vassoio per la cottura a vapore.

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso - Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato. Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.

Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta - Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 375	900	16-18 18-20	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda
Riso integrale (parboiled)	250 375	900	22-23 24-25	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda
Riso misto (bianco e selvaggio)	250	900	17-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (riso + grani)	250	900	19-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	900	11-13	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Riscaldamento

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura
Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto, poiché potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura
Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 750 W, 600 W, 450 W o persino 300 W. Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.

Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi.
E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo
Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.

Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.

Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

Riscaldamento di liquidi

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, tè e acqua)	250 ml (1 scodella) 500 ml (2 scodelle)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Versare nelle scodelle e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una accanto all'altra. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.
Zuppa (congelata)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	4½-5½	3	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	5½-6½	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	600 W	5-6	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.

Riscaldamento di alimenti per bambini

Alimenti per bambini:
Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30-40 °C.

Latte per neonati
Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37 °C.

NOTA:
Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte
Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Latte per bambini	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Da 1 min. a 1 min. e 10 sec.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.

Scongelamento

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile.
Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.
Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.
Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità più consistenti. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Carne macinata	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Collocare gli alimenti sul piatto in ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Braciole di maiale	250 g	7-8		
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	12-14	15-60	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto in ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1200 g	28-32		
Pesce				
Filetti di pesce	200 g	6-7	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro del piatto in ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pesce intero	400 g	11-13		
Frutta				
Frutti di bosco	300 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure affiancati su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
Toast / Sandwich	250 g	4-4½		
Pane tedesco (farina di grano + segale)	500 g	7-9		

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 2-3 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:
Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

NOTA IMPORTANTE:
Quando si utilizza solo la modalità grill, ricordare che gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL
Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde.
Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. Questo modello dispone di cinque diverse combinazioni:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill, 180 W + Grill e 100 W + Grill.

Stoviglie per cucinare con microonde + grill
Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde.
I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:
Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

NOTA IMPORTANTE:
Quando si utilizza la modalità combinata (microonde + grill), gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.

Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura

Preriscaldare il grill per 2-3 minuti con la funzione grill.
Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	2-3	2-2½	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sul ripiano superiore.
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W + Grill	5-6	-	Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	180 W + Grill	5-6	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Patate al forno	500 g	450 W + Grill	14-16	-	Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore, con il lato tagliato verso il grill.
Gratin di patate/ verdure (congelato)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Collocare il gratin fresco su un piatto in Pirex. Collocare sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Mele al forno	2 mele (ca,400 g)	300 W + Grill	6-7	-	Togliere il torsolo dalle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sul ripiano inferiore.
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	9-11	8-10	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Bistecche (media)	400 g (2 pezzi)	Solo grill	8-12	6-10	Ungere le bistecche con un po' d'olio. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pesce arrosto	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare due pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

Guida all'uso del piatto doratore

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole. Preriscaldare il piatto doratore per 3-4 min. e seguire i tempi e le istruzioni indicati in tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimento	Porzione	Preriscaldamento		Cottura		Istruzioni
		Modalità	Tempo (min.)	Modalità	Tempo (min.)	
Pancetta	4-6 fette (80 g)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4	Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano superiore.
Pomodori grigliati	200 g	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio sul piatto e collocare quest'ultimo sul ripiano superiore.
Patate a spicchi	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10	Lavare e mondare le patate. Tagliarle a spicchi o cubetti. Ungerle con olio d'oliva e aggiungere erbe aromatiche e spezie. Distribuire uniformemente i cubetti sul piatto. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Girare dopo 5-7 minuti.
Verdure grigliate	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	5-7	Preriscaldare il piatto doratore e ungerlo con un cucchiaio di olio. Collocare sul piatto le verdure tagliate a fette, ad esempio peperoni, cipolle, zucchine e funghi. Collocare il piatto sul ripiano superiore.
Pizza surgelata	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	Preriscaldare il piatto doratore. Disporre la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano superiore.
Baguette surgelate	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	Preriscaldare il piatto doratore. Questo programma è adatto per due baguette farcite surgelate (per es. con verdura, prosciutto e formaggio). Collocare il piatto sul ripiano superiore.
Patatine al forno surgelate	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	Preriscaldare il piatto doratore. Distribuire le patatine uniformemente sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Girare a metà cottura.
Crocchette di pollo	300 g	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere il piatto doratore con un cucchiaio d'olio e disporvi i bocconcini di pollo. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Girare dopo 5-6 minuti.

CONVEZIONE

La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con aria calda.
L'elemento riscaldante e la ventola sono situati sulla parete laterale del forno, per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cottura in modalità convezione:
Ogni stoviglia da forno tradizionale, come recipienti e carta da forno. E' possibile scegliere ogni materiale idoneo per l'uso con un forno tradizionale.

Alimenti adatti alla cottura in modalità convezione:
Tutti i biscotti, i pasticcini, le paste e i dolci devono essere preparati in modalità convezione, così come torte di frutta e soufflé.

MICROONDE + CONVEZIONE

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda e consente di ridurre il tempo di cottura e rendere croccante la superficie degli alimenti.
La cottura in modalità convezione rispecchia il metodo di cottura tradizionale in un forno a circolazione di aria calda consentita attraverso una ventola posta sul lato sinistro del forno.
Questo modello dispone di cinque diverse combinazioni:
600 W + Convezione, 450 W + Convezione, 300 W + Convezione, 180 W + Convezione e 100 W + Convezione.

Stoviglie per cucinare con microonde + convezione:
Devono permettere il passaggio delle microonde. Devono essere stoviglie da forno (ad esempio in vetro, terracotta o porcellana senza finiture in metallo). Sono analoghe ai materiali descritti per la modalità microonde + grill.

Alimenti adatti alla cottura in modalità microonde + convezione:
Ogni tipo di carne e pollame, oltre a piatti gratinati, torte morbide e di frutta, dolci e crostate, verdure al forno, paste e pane.

Guida alla cottura a convezione

Con la funzione di preriscaldamento, preriscaldare il forno in modalità convezione fino alla temperatura desiderata. Quando si effettua la cottura in modalità convezione, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo	Istruzioni
PIZZA Pizza surgelata (già pronta)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	Collocare la pizza sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
PASTA Lasagne surgelate	400 g	450 W + 200 °C	16-18	Deporre gli alimenti su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciarli nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare le lasagne surgelate sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
CARNE Roast Beef/ Arrosto di agnello (medio)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	1° lato 15-17 2° lato: 10-14	Ungere la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare a riposo per 10-15 minuti.
Pollo arrosto	1100-1200 g	450 W + 190 °C	1° lato 15-17 2° lato: 13-15	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare inizialmente il pollo con il petto rivolto verso il basso, quindi terminare la cottura girando il petto verso l'alto sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti.
PANE Panini surgelati	6 pezzi (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pane all'aglio (congelato, precotto)	200 g (1 pezzo)	180 W + 220 °C	6-8	Disporre la baguette su carta da forno sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
TORTA Torta marmorizzata (impasto)	700 g	Solo 180 °C	70-80	Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Collocare sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.
Muffin (impasto)	6 x 45 g (350-400 g)	Solo 175 °C	20-25	Versare l'impasto in modo uniforme nello stampo metallico nero da 6 muffin. Collocare sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti
Croissant/ Panini (impasto)	200-250 g	Solo 200 °C	13-18	Disporre i croissant o i panini congelati su carta da forno sul ripiano inferiore.
Torta surgelata	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	Collocare il dolce surgelato sul ripiano inferiore. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti.

Guida all'uso della teglia quadrata

Utilizzare la teglia quadrata solo in modalità convezione o grill.
Inserire la teglia quadrata nelle guide di supporto.
Preriscaldare il forno con la funzione apposita fino a raggiungere la temperatura desiderata, a meno che nella tabella non venga suggerito di non riscaldare il forno.
Durante l'uso della sola modalità grill, preriscaldare per 3-4 minuti.

Per la cottura in modalità convezione, utilizzare come linee guida i tempi di cottura e le istruzioni indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Porzione	Pre-riscaldamento	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Pane per toast	100 g	Grill	Grill	8-10	Disporre il pane per toast sulla teglia quadrata. Girare dopo 4-5 minuti.
Toast al formaggio	250 g	Grill	Grill	4-6	Pane per toast, pomodoro a fette e formato. Collocare i toast al formaggio uno di fianco all'altro sulla teglia quadrata.
Verdure grigliate	500 g	Grill	Grill	15-20	Disporre sulla teglia quadrata la verdura marinata, come per esempio piccoli pomodori, rondelle di zucchine, falde di peperoni e funghi.
Pizza surgelata	350 g	200 °C	200 °C	15-20	Collocare la pizza surgelata al centro della teglia quadrata.
Pizza fatta in casa	800 g	210 °C	210 °C	20-25	Stendere la pasta per pizza (400 g) sulla teglia quadrata rivestita di carta da forno. Forare l'impasto con una forchetta. Farcire uniformemente con salsa di pomodoro, verdure e formaggio.
Patatine al forno surgelate	500 g	220 °C	220 °C	23-26	Distribuire le patatine uniformemente sulla teglia quadrata.
Plumcake	700 g	-	160 °C	55-65	Versare l'impasto nello stampo rettangolare nero in metallo (lungo 25 cm). Collocare lo stampo nel senso della larghezza sulla teglia quadrata.
Pan di spagna	700 g	-	160 °C	40-50	Versare l'impasto nello stampo nero rotondo in metallo. Collocare il dolce al centro della teglia quadrata.
Biscotti	200 g	180 °C	180 °C	8-12	Distribuire i biscotti uniformemente sulla teglia quadrata.
Muffin	600 g	175 °C	175 °C	20-25	Versare l'impasto nello stampo metallico nero per 12 muffin. Collocare lo stampo per muffin nella teglia quadrata oppure direttamente sulle guide di supporto in forno.

Facile e veloce

FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

SCIOGLIERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare una volta sciolta.

CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3½ o 4½ minuti a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare per 5 minuti.

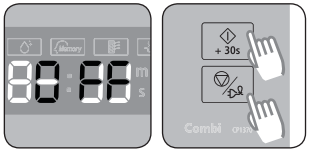
CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½ o 7½ minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Tostare per 3½ o 4½ minuti a 600 W mescolando di tanto in tanto.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

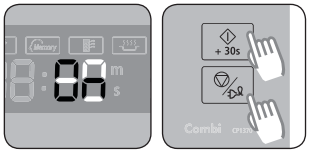
DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

1. Per disattivare il segnale acustico, premere contemporaneamente i tasti **Arresta/Annulla/Risparmio energia** e **Avvio**.



2. Per riattivare il segnale acustico, premere ancora una volta contemporaneamente i tasti **Arresta/Annulla/Risparmio energia** e **Avvio**.

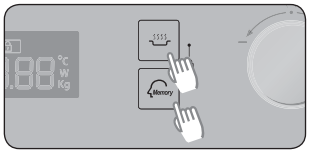


BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

Il blocco di sicurezza per bambini permette di bloccare il pannello di controllo per impedire un uso non responsabile del forno.

Per bloccare il forno

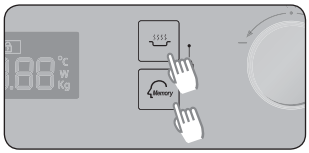
1. Premere contemporaneamente i tasti **Mantieni caldo** e **Memory** per circa 3 secondi.



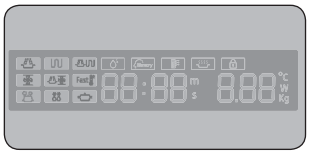
2. Sul display compare il simbolo del lucchetto a indicare che le funzioni del forno sono bloccate.

Per sbloccare il forno

1. Premere contemporaneamente i tasti **Mantieni caldo** e **Memory** per circa 3 secondi.



2. Il simbolo del lucchetto scompare dal display a indicare la riattivazione delle funzioni.

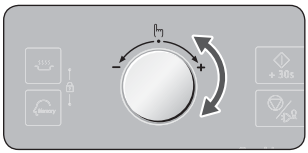


PRERISCALDAMENTO RAPIDO DEL FORNO

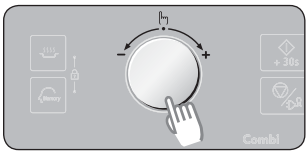
Per la cottura in modalità convezione, si consiglia di portare il forno alla temperatura appropriata prima di iniziare la cottura. Quando il forno raggiunge la temperatura richiesta, la mantiene per circa 10 minuti prima di spegnersi automaticamente.
Controllare che l'elemento riscaldante sia nella posizione adatta al tipo di cottura richiesto.

1. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **Preriscaldamento rapido**.

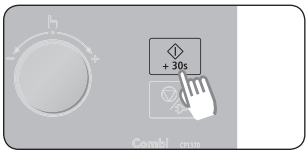
2. Ruotare il **Selettore multifunzione** sulla temperatura desiderata. (Predefinita: 180 °C)



3. Premere il tasto di **Selezione** per impostare la temperatura. (40~230 °C)

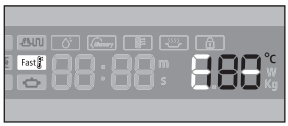


4. Premere il tasto **Avvio**.



Risultato: Il forno viene preriscaldato alla temperatura richiesta.

- Il display mostra 8 secondi.
  Per es.) In modalità preriscaldamento rapido a 180 °C



- Una volta raggiunta la temperatura richiesta, vengono emessi 4 segnali acustici dopodiché la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.
- Dopo 10 minuti, vengono emessi altri 4 segnali quindi il forno si spegne.

Nel caso in cui la temperatura interna abbia già raggiunto la temperatura preimpostata, vengono emessi 4 segnali acustici quando la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.

PULIZIA DEL FORNO

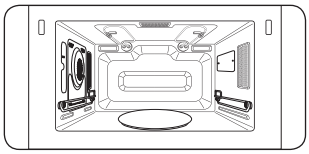
Uso della funzione pulizia a vapore

Il vapore generato dal sistema di pulizia impregna la superficie del forno. Dopo avere utilizzato la funzione Pulizia a vapore, l'interno del forno può essere pulito con estrema facilità.

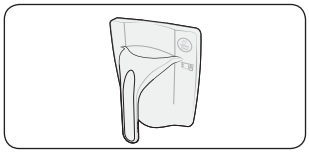
Importante:

- Utilizzare questa funzione solo dopo che il forno si è completamente raffreddato. (Temperatura ambiente)
- Utilizzare solo acqua normale, non distillata.

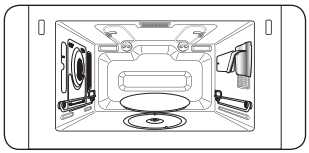
1. Aprire lo sportello.



2. Versare l'acqua nell'apposito recipiente fino alla linea indicatrice.
- La linea corrisponde a circa 30 ml.

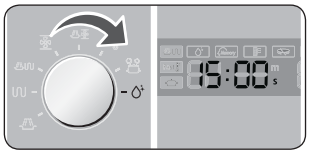


3. Agganciare il recipiente dell'acqua sul lato destro del forno.

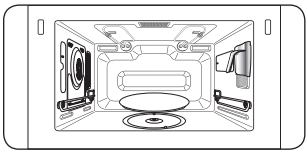


4. Chiudere lo sportello.

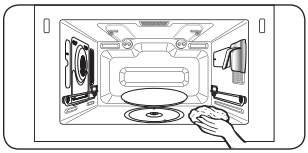
5. Ruotare il **Selettore della modalità** su **Pulizia a vapore**. Premere il tasto **Avvio**.



6. Aprire lo sportello.



7. Pulire l'interno del forno con un panno asciutto. Rimuovere la piastra girevole e pulire solo sotto la griglia con carta da cucina.



- Il recipiente dell'acqua può essere utilizzato solo in modalità "Pulizia a vapore".
- Quando si cucinano alimenti non liquidi, rimuovere il recipiente per l'acqua. In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni all'apparecchiatura.

Pulizia del forno a microonde

Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui di grasso o di cibo, particolarmente su superfici interne ed esterne, sportello e guarnizione dello sportello.

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
2. Rimuovere eventuali residui o macchie sulle superfici interne con un panno insaponato. Sciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare l'interno del forno.

Importante

- Prestare la massima attenzione a non versare acqua nelle ventole.
- NON utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici.
- Assicurarsi SEMPRE che la guarnizione dello sportello sia pulita e priva di residui di cibo in modo che si possa chiudere correttamente.

risoluzione dei problemi e codici di errore

CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Le operazioni di riparazione devono essere effettuate solo da personale qualificato.

Qualora il forno necessiti di assistenza, scollegarlo dalla presa elettrica e contattare il più vicino centro assistenza autorizzato Samsung.

In caso di chiamata telefonica, si consiglia di avere a portata di mano le seguenti informazioni:

- Il numero del modello e il numero di serie (reperibile sul retro del forno).
- Dettagli della garanzia
- Descrizione chiara del problema

In caso di conservazione temporanea del forno, collocarlo in un luogo privo di polvere e umidità in quanto tali condizioni potrebbero danneggiarlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi con il forno, provare le azioni suggerite di seguito. In questo modo, è possibile risparmiare tempo ed evitare inutili chiamate al centro assistenza.

Il cibo non si cuoce.

- Verificare che il timer sia stato correttamente impostato e di avere premuto il tasto Avvio.
- Verificare di avere chiuso bene lo sportello.
- Verificare che non si sia bruciato un fusibile o un interruttore.

Il cibo è cotto troppo o troppo poco

- Verificare di avere impostato il tempo di cottura appropriato.
- Verificare di avere impostato il livello di potenza suggerito.

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici)

- Utilizzare solo materiale idoneo alla cottura in forno senza finiture metalliche.
- Verificare di non avere dimenticato forchette o altre stoviglie metalliche all'interno del forno.
- Se si usa un foglio di alluminio, verificare che non sia troppo vicino alle pareti del forno.

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e TV. Per ridurre al minimo tale effetto, provare a spostare il forno lontano da televisori, apparecchi radio o antenne.

Le interferenze elettroniche causano la reimpostazione del display.

- Scollegare la spina di alimentazione e ricollegarla. Reimpostare l'ora.

Formazione di condensa all'interno del forno.

- Tale fenomeno è da considerarsi normale. Asciugare semplicemente dopo l'uso.

La ventola continua a funzionare una volta spento il forno.

- Tale fenomeno è da considerarsi normale. La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per tre minuti dopo lo spegnimento del forno.

Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.

- Tale fenomeno è da considerarsi normale.

Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.

- Tale fenomeno è da considerarsi normale.

Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.

- Tale fenomeno è da considerarsi normale.

Durante il normale funzionamento del forno si avvertono degli scricchiolii, particolarmente in modalità di scongelamento.

- Tale fenomeno è da considerarsi normale.

CODICI ERRORE

Codice errore	Funzioni generiche
	SENSORE TEMP APERTO Se il valore del sensore della temperatura supera i 250 °C durante il funzionamento/ l'annullamento.
	SENSORE TEMP CORTO Se il valore del sensore della temperatura supera i 5 °C durante il funzionamento/ l'annullamento.
	OLTRE 230 °C DURANTE IL FUNZIONAMENTO IN MODALITA' MO Se la temperatura supera i 230 °C durante il funzionamento in modalità MO (sensore antincendio).
	INTERRUTTORE DI ALIMENTAZIONE: In caso di errore sia per aprire sia per chiudere per 1 minuto.

dati tecnici

Samsung è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

DATI TECNICI

Alimentazione		230 V ~ 50 Hz
Consumo di energia	Potenza massima	3050 W
	Microonde	1550 W
	Grill	1550 W
	Convezione	2000 W
Potenza in uscita		100 W / 900 W (IEC - 705)
Frequenza operativa		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Metodo di raffreddamento		Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P)	Esterne	520 x 385 x 481 mm
	Interno del forno	400 x 235 x 385 mm
Volume		36 litri
Peso	Netto	26,5 kg circa

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti e di riciclarli in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di materiali.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com

Codice N.: DE68-03749J